



Tekst: Cecilie Larvåg Foto: Cecilie Larvåg og Stine Christiansen

15-08-2019 09:00 CEST

## Ut i skogen

La det være sagt; Stedsans in the woods er ikke for hvem som helst. Drømmer du derimot om en tilbake-til-naturen-opplevelse med et touch av hippy chic, er glamcampen dypt inne i de hallandske skoger en tankevekkende opplevelse.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Halvannen time fra flyplassen i Gøteborg svingte vi av E6 og satte kursen rett østover. Tettstedene langs veien ble mindre og mindre, til de kun bestod av et og annet hus. Bohult stod det til slutt på et skilt som pekte inn mot en

gruslagt skogsvei. Vi nærmet oss målet. En treplanke påmalt Parkering skulle bli vår siste urbane påminnelse på en stund. Weekend-trillekofferten var for anledningen klokkelig byttet ut med sekk. Vi balanserte på mosegrodde steiner og over velte trestammer inn i den grønneste skog man kan tenke seg, og snublet nærmest over en av kokkene som var i full gang med å plukke bregneskudd og nesler til kveldens middag. Et par minutter senere skimtet vi noen små hytter gjennom det tette bladverket. I båthuset nede ved Hallasjøen ønsket danske Sally velkommen. Hun hadde fyrst opp i badestampen, og på bålpannen grillet hun hjembakt brød som ble budt rundt påført lokal ost og årets første reddiker fra kjøkkenhagen.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

## **VISJONEN**

Med et glass sider i hånden senket vi skuldrene og ga oss hen til skogens ro. Skjønt ro; et orkester av sangfugler gjorde sitt beste for å overdøve hverandre oppe i trekronene. Mens vi satt der, dukket flere gjester opp. Noen med kurs mot hot tuben, andre i kano etter en padletur, atter andre rødmusset i ansiktet etter besøk i den vedfyrte badstuen som befant seg på en liten flåte ved innsjøen.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Stedsans in the woods er drømmen til danske Mette Helbæk og Flemming Schjøtt Hansen. Etter å ha drevet butikk og restaurant i København i flere år, med fokus på kortreiste – gjerne selvdyrkede – og velsmakende råvarer, lokket skogen og det ukjente. De brukte hver weekend og riktig mange ettermiddager på å tråle gårdsbruk i Skåne (som imidlertid ble for likt Danmark, ifølge Flemming) før de kom over eiendommen i Halland. Visjonen var å tilby en unik naturopplevelse kombinert med fantastisk mat på et sted som innbød til nærhet og gode samtaler.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Flemming sverger til permakultur, bærekraft og mest mulig kortreist mat.

– Nesten all maten kommer under en time herfra, fortalte verten, som kaller seg en vennlig revolusjonær. Gården består av sju hektar dyrkbar jord og

innholdsrik kjøkkenhage, og i tillegg sankes alt tenkelig av spiselige urter, bær, sopp og blomster i naturen rundt Stedsans.

## KRETSLØPET

Da stedet åpnet for tre somre siden, bodde gjestene i telt av tykk seilduk. Etter hvert er det kommet små trehytter med privat kompost-do fem meter fra det lille krypinnet. Utedoen er én av grunnene til at stedet ikke er for hvem som helst, men har likevel blitt Instagram-fenomen. (Med tanke på at et gjennomsnittlig vannklosett spyler 10 000 liter drikkevann ned i kloakken hvert år, føltes utedoen like miljøvennlig som Instagram-vennlig.) Hyttene har ikke mye danseplass, men det kompenseres av panoramavinduer mot skogen og null gjenboere. Det var som å sove utendørs. De tynne treveggene beskyttet mot vær og vind, men lot lydene fra skogen slippe inn. Sengen var god, med sengetøy i skogkoordinerte farger.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Både hyttene, vasken på utedoen, fellesdusjen og restauranten er vannnøytral. Vann fra innsjøen filtreres, og føres tilbake etter bruk. Siden det kun benyttes 100 % biologisk nedbrytbare vaskemidler til oppvask så vel som kroppsvask, blir alt en del av kretsløpet.

Vi ruslet rundt på myk skogbunn dekket av brune blader. Solstrålene trengte gjennom det irrgroene bladverket. Det luktet godt av fuktig jord. Fuktigheten forklarer alle de vakre, mosegrodde trestammene. Dette er stedet for meditasjon og stillhet, kontemplasjon og dype samtaler. Eller en god bok.

## MIDDAG I DET GRØNNE

Klokken 18 samlet vi oss til middag i restauranten, som er vakkert kreert under et telttak holdt oppe av bjerkestammer. Flagrende gardiner og blafrende stearinlys bidro til sjarmen. Vi satt ved langbord sammen med folk fra våre naboland, to venninner fra Nederland og et fransk-dansk par med tilhold i Paris. Myke skinn og varme pledd var tilgjengelig for eventuelle frysepinner. Gjestene er vanligvis en god blanding av skandinaver og folk mer langveis fra, forteller Sally. Det skyldes blant annet at kjente utenlandske aviser og magasiner som The New York Times, Wallpaper og Vogue tidlig fattet interesse for det danske paret og deres hide away i skogen.



*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

– Da vi la ut billettene til årets sesong i desember, tok det kun 15 minutter før alle weekends var utsolgt, forteller Flemming. Og i og med at Stedsans in the woods holder åpent kun i helgene, betød det fullbooket på en kvart time.

Stedsans sin versjon av amuse bouche denne kvelden var natt og dag, ryllikblader, syrinblomster, pors og annet grønt dandert på hvit linduk, sammen med stekt oksefett for tilhengere av animalsk føde. Tilberedt over åpen ild, som all maten som ikke serveres i sin opprinnelige form. Deretter fulgte posjerte egg med bregner og nesler, garnert med de gule kronbladene til løvetannknopper som ennå ikke hadde sprunget ut. Ferskvannsfisken gjøres med beurre blanc, små purrer og erteblomststengler smeltet på tungen. Oksehalesuppe med vekster fra skogen falt i smak hos de fleste rundt bordet. Måltidet ble avsluttet med sesongens rabarbra med pisket krem, hakkede biter av mandler, marsipan og smuldret sjokolade. I glasset var det naturvin i sjenerøse mengder til alle rettene.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Etter 25 års erfaring med farm to table vet Flemming hvordan man får gode råvarer til å smake godt. Han er også hellig overbevist om at råvarene som smaker best, er best for kroppen vår. Kokker med hang til det eksotiske melder stadig sin interesse for en sesong eller to i skogen, selv om – eller kanskje nettopp fordi de står i et utekjøkken og lager mat over bålet. For øvrig med godkjenning fra det svenske mattilsynet.

## **TIL INSPIRASJON**

Under måltidets gang hadde personalet tent opp i bålpanner i skogbrynet og nede ved innsjøen. Vi flyttet oss ut rundt flammene. Franskmannen hentet enda en flaske og skjenket rundt. Fullmånen dukket opp på den andre siden av innsjøen. Det hele var ganske så magisk. Vi samtalte om hva som gjør at folk er villig til å reise langt og betale dyrt for å tilbringe et døgn eller to i disse dype skoger? Er det urmennesket i oss som lengter bort fra asfalt og støy? Er det sankeren i oss som nyter å spise rett fra naturen? Er det, som Flemming mener, at det å leve i naturen – og å bringe naturen inn i byene – er løsningen på alle de store problemene? Sunnhet, matsvinn, depresjon og meningen med livet ... you name it. Det er lett å være enig her under måneskinnet.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Det var fristende å forlenge kvelden med et glass til, og enda ett. Vi måtte minne oss selv på at det var 300 meter langs en mørk skogsti tilbake til sovehytta. Sommerkvelden her i skogen i Halland er ikke som de lyse sommernettene i Norge.

– Gjestene forteller at de sover ekstra godt her, sa Flemming, mens han stakk til oss en glohet varmeflaske, i tilfellet det skulle bli litt kjølig. For en deilig omtanke. – Og at oppholdet gir stoff til ettertanke, fortsatte han. – Mange blir inspirert til å begynne med yoga eller dyrke sin egen mat.

*Foto: Cecilie Larvåg / Stine Christiansen*

Vi sov også godt, men våknet tidlig av alt fuglekvitret. Frokost i det grønne smakte langt bedre enn hotellkjedenes overdådige buffeter. Så bega vi oss avsted mot bylivet igjen, men litt av skogens ro vil sitte i lenge. Og vi skal så absolutt ut og plukke nesler til salaten!

PS! Viktig informasjon til folk med isolasjonsangst: Stedsans har mobildekning!

[Widerøe flyr deg til Göteborg](#)

Les mer på [wideroe.no](http://wideroe.no)

---

Widerøe er Norges eldste flyselskap med over 3700 engasjerte medarbeidere. Widerøe AS består av datterselskapene Widerøe's Flyveselskap AS, Widerøe Ground Handling AS, Widerøe Zero AS, Widerøe Property AS og Widerøe Asset AS.

I Distrikts-Norge er Widerøes flyvninger av stor betydning for både næringsliv, helsevesen, utdanning, reiseliv og kultur, og fungerer som distriktenes kollektivtransport. Widerøe's Flyveselskap flyr på anbud for Samferdselsdepartementet, i tillegg til egne kommersielle ruter. Selskapet utfører også tekniske tjenester på fem ulike lokasjoner i landet. Widerøe Ground Handling håndterer bakkjetjenester på 41 lufthavner i Norge.

Widerøe AS er et heleid datterselskap i Norwegiankonsernet.

## Kontaktpersoner



### **Widerøe pressevakt**

Pressekontakt  
Pressehenvendelser  
[presse@wideroe.no](mailto:presse@wideroe.no)  
+47 989 01 500



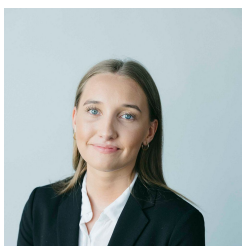
### **Silje Brandvoll**

Pressekontakt  
Direktør for Kommunikasjon og Samfunnskontakt  
[Silje.Brandvoll@wideroe.no](mailto:Silje.Brandvoll@wideroe.no)  
+47 98 90 10 03



### **Catharina Solli**

Pressekontakt  
Kommunikasjonssjef  
[Catharina.Solli@wideroe.no](mailto:Catharina.Solli@wideroe.no)  
+47 98 90 15 06



### **Lina Lindegaard Carlsen**

Pressekontakt  
Kommunikasjonsrådgiver  
[llc@wideroe.no](mailto:llc@wideroe.no)  
+47 45 23 20 51



### **Satha Sritharan**

Pressekontakt  
Kommunikasjonsrådgiver  
[satha@wideroe.no](mailto:satha@wideroe.no)  
+47 99 89 89 99